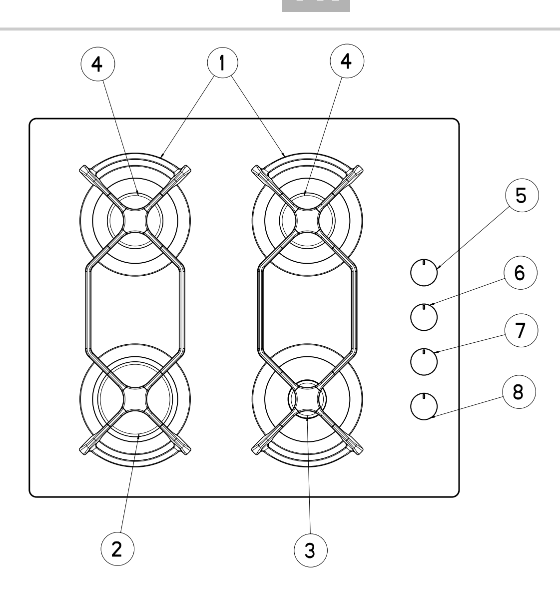


1. Grilles amovibles
2. Brûleur rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleurs semi-rapides
5. Bouton de commande du brûleur semi-rapide arrière droit
6. Bouton de commande du brûleur semi-rapide arrière gauche
7. Bouton de commande du brûleur rapide avant gauche
8. Bouton de commande du brûleur rapide avant droit

Symboles

Disque plein	●	Robinet fermé
Grande flamme		Ouverture/admission maximum
Petite flamme		Ouverture minimum ou puissance réduite

TABLEAU DES INJECTEURS — CATÉGORIE II2L3B/P

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation nominale	Puissance thermique réduite (kW)	Pression du gaz mbar		
						mini.	nom.	maxi.
GAZ NATUREL (Méthane) G25	rapide semi-rapide auxiliaire	132 106 79	3,00 1,90 1,00	333 l/h 210 l/h 111 l/h	0,60 0,35 0,35	20	25	30
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) G30 (Propane) G31	rapide semi-rapide auxiliaire	87 70 50	3,00 1,90 1,00	218 g/h 138 g/h 73 g/h	0,60 0,35 0,35	25	30	35

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion de 1 m^3 de gaz
G25 25 mbar	4 gaz	7,80	864 l/h	8,187
G30/G31 30 mbar	4 gaz	7,80	567 g/h	30,94

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

Fonctionnement des brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et allumage électrique

Pour allumer l'un des brûleurs :

- Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme.
- Ce faisant, maintenez le bouton enfoncé contre le bandeau de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
  L'étincelle ainsi créée allumera le brûleur concerné.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.
- Relâchez le bouton.

Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Remarque :

Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courant d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc.).
Le bouton de commande ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.

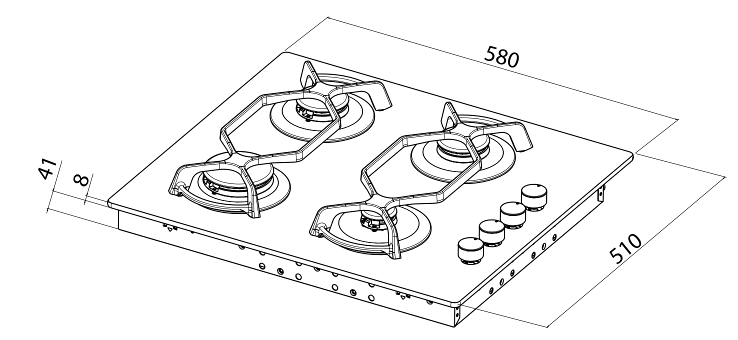
Attention :

Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : évitez de les poser et les faire glisser à l'envers sur la table de cuisson.

N'utilisez pas :

- des plaques en fonte ou des casseroles et poêles en terre cuite
- des diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type
- simultanément deux brûleurs pour un seul récipient (par exemple une poissonnière)

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON (mm)



REMARQUES : Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation pour les distances à respecter.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont le symbole est indiqué sur la plaquette d'identification (sous la table de cuisson).

- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Utilisez un produit détergent conseillé pour le nettoyage de la table de cuisson en acier inoxydable pour éliminer les éventuels dépôts de matière graisse ou aliments. Avant d'utiliser la table de cuisson, vérifiez que les étiquettes autocollantes ont été enlevées.
- Vérifiez que la table de cuisson n'a pas été endommagée durant le transport.
- **Assurez-vous que l'installation et les branchements gaz/électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux réglementations du fabricant et selon les normes locales en vigueur.**

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Emballage

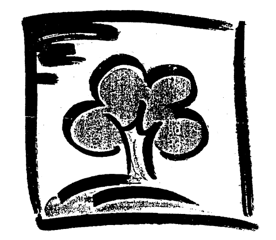
L'emballage se compose de matériaux 100 % recyclables et porte le symbole du recyclage (♲).

Produits

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- **Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.**
- **L'utilisation d'un appareil au gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Assurez-vous que la pièce est bien aérée ou installez une hotte aspirante avec gaine d'aspiration.**
- **En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.**
- **Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est en service et lorsqu'elle vient d'être mise hors tension.**
- **Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.**
- **Lorsque vous n'utilisez plus la table de cuisson, assurez-vous que les boutons de commande sont positionnés sur arrêt ● et fermez le robinet principal d'arrivée du gaz ou la valve de la bouteille de gaz.**
- **Attention : si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, veillez à ne pas le surchauffer car il pourrait se casser. Avant de fermer l'appareil, assurez-vous que tous les brûleurs sont bien éteints.**
- **Attention : Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants.
Après avoir nettoyé les grilles, veuillez vous assurer que les pieds en caoutchouc ont été correctement remis en place.**

Déclaration de conformité CE

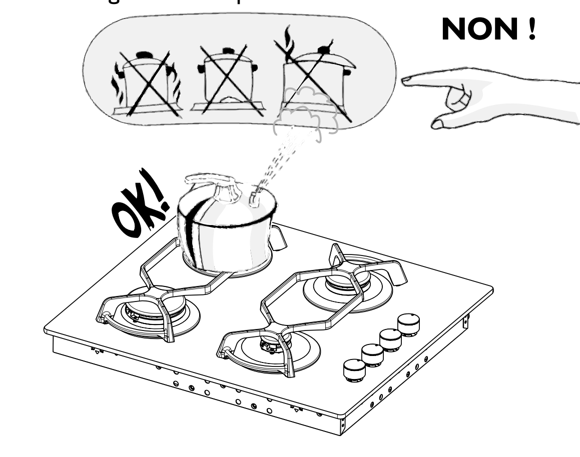
- **Cette table de cuisson est conçue, fabriquée et mise sur le marché conformément aux :**
  - **normes de sécurité de la Directive CEE "Gaz" 90/396 ;**
  - **objectifs de sécurité de la Directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications ultérieures).**
  - **exigences de protection de la Directive CEE "CEM" 89/336 ;**
  - **exigences de la Directive CEE 93/68.**
- **Cette table de cuisson est appropriée au contact avec les aliments et est conforme au Règlement (CE) n° 1935/2004.**
- **Cette table de cuisson (Classe 3) est conçue exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.**

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou d'une plaque chauffante de différents diamètres. Utilisez des récipients de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs et de la plaque chauffante.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Les récipients ne doivent pas dépasser sur le bandeau de commande.

Brûleur	**Diamètre du récipient**
Rapide (9,1 cm)	de 24 à 26 cm
Semi-rapide (6,4 cm)	de 16 à 22 cm
Auxiliaire (4,5 cm)	de 8 à 14 cm
WOK (12 cm)	de 24 à 26 cm
Poissonnière (23 cm x 4,5 cm)	de 16 à 35 cm

- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles pendant la cuisson.
- Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la surface de la table de cuisson, des grilles et du bandeau de commande

- **Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez l'appareil et attendez qu'il soit froid.**
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et de savon ou de détergent liquide préalablement dilué.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des pailles de fer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, sel, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur la table de cuisson.

Surface en acier inoxydable

- Nettoyez à l'aide d'un produit spécifiche se trouvant dans le commerce.

Remarque : si la table de cuisson est utilisée continuellement, les hautes températures produites par les flammes peuvent altérer la couleur de la surface autour des brûleurs.

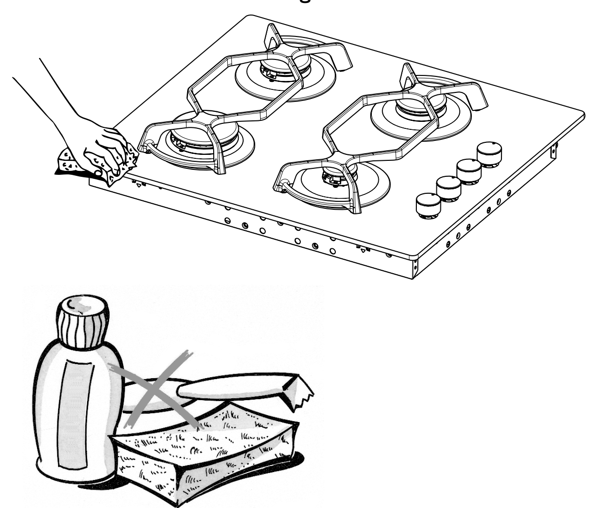
Nettoyage des brûleurs

1. Soulevez le chapeau et extrayez-le.
2. Sortez le brûleur en le tirant vers le haut.
3. Plongez le brûleur et le chapeau dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide. (Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé).
4. Rincez-le et essuyez-le soigneusement.
5. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
6. Replacez le brûleur et le chapeau.

Remarque : afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Nettoyage de la plaque électrique (si présente)

Nettoyez la plaque électrique lorsqu'elle est tiède.
Essuyez-la à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et de sel, et frottez-la à l'aide d'un chiffon gras.



DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le brûleur ne s'allume pas :

- Le robinet principal d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- La distribution du gaz de ville (méthane) a-t-elle été suspendue ?
- La bouteille de gaz (gaz liquide) est-elle vide ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles obstruées ?
- Le chapeau et le brûleur ont-ils été remis en place correctement après le nettoyage ? (Voir le paragraphe "Nettoyage et entretien".)

2. Le dispositif de l'allumage électronique ne fonctionne pas :

- Il y a eu une coupure de courant ?

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Contrôlez "Diagnostic des pannes" pour vérifier si vous pouvez éliminer vous-mêmes le problème.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour contrôler si le problème persiste.
3. Si le problème persiste, contactez le Service après-vente. Veuillez spécifier les informations suivantes :
   - le type de mauvais fonctionnement ;
   - le modèle de la table de cuisson ;
   - le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique appliquée sous la table de cuisson et dans le livret de garantie) ;
   - votre adresse complète ;
   - votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter **un Service Après-vente agréé,** comme indiqué dans la garantie.

Si l'intervention ou la réparation devait être effectuée par un **technicien non agréé,** demandez qu'une certification relative au travail réalisé vous soit remise et qu'il soit fait usage **de pièces d'origine**.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000

Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27 - 21025
Comerio (VA)
Phone 0332.759111 -
Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

INSTALLATION

(à lire avec les normes nationales annexées)

Informations techniques pour l'installateur

Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson (tout four installé doit être fabriqué par nous et être équipé d'un système de refroidissement), placez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Remarque : avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale du gaz (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit et sur la plaque signalétique.

- Les surfaces extérieures du meuble ou des électroménagers adjacents à la table de cuisson doivent résister à la chaleur (protection contre la chaleur **"Y"**, conformément aux normes nationales.
- L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur.
- La pièce où est installée la table de cuisson doit contenir une quantité d'air suffisante pour permettre une combustion correcte du gaz (voir la fiche produit séparée).

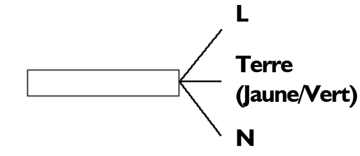
Le renouvellement naturel de l'air doit s'effectuer à travers une ouverture appropriée qui doit être :
- permanente, pratiquée dans l'un des murs extérieurs de la pièce et communiquant avec l'extérieur à l'abri des sources de pollution ;
- conçue de manière à ce que les ouvertures, tant vers l'intérieur que vers l'extérieur, ne puissent être obstruées, intentionnellement ou accidentellement ;
- protégée par une grille ou un filet métallique ne limitant pas sa section de travail ;
- située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées.
- Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.
- Les fumées doivent être évacuées par une hotte aspirante ou un ventilateur installé sur le mur ou sur une fenêtre.

Assemblage

Attention : le cordon d'alimentation et la fiche doivent être adaptés à la puissance de la table de cuisson et le cordon doit être assez long pour que la table de cuisson puisse être extraite par le haut.

Branchements électriques

- **Les branchements électriques doivent être conformes aux réglementations locales en vigueur.**
- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou animaux ou en cas de dommage matériel résultant du non respect de ces exigences.**
- **Au moment de l'installation, il faut prévoir un dispositif de coupure unipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.**
- **Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type H05V2V2-F - T90°C ou H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par le Service Après-vente ou par un électricien qualifié.**



Raccordement de l'arrivée du gaz

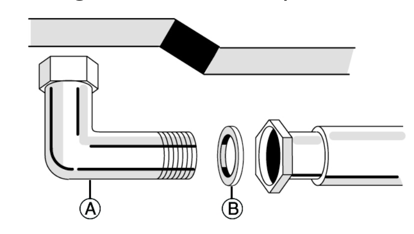
Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays sur la fiche séparée "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation."

Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint **(B)** dans le raccord coudé.

La longueur maximale du tuyau est de 2 m.



POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT : Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé **(A)** de l'appareil par celui fourni.

Attention : si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles et qu'il passe en un point libre de tout obstacle, afin de pouvoir l'examiner sur toute sa longueur.

Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'une solution savonneuse.

Attention : si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites remplacer le robinet du brûleur par le Service Après-vente.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque des caractéristiques, ainsi que sur l'autocollant orange appliqué sur la face supérieure de la table de cuisson, cette dernière doit être modifiée pour pouvoir utiliser le nouveau type de gaz. Ôter l'autocollant orange et le coller dans le livret d'instructions, qui doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil.

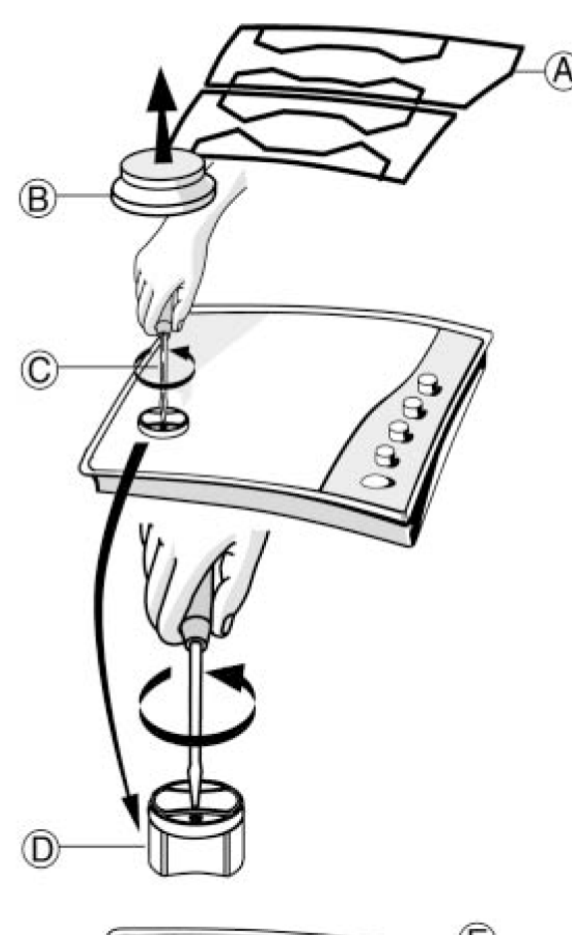
1. Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.
   Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être demandés au Service Après-vente.
2. Branchez la table de cuisson au robinet d'arrivée du gaz à l'aide d'un tuyau compatible avec le type de gaz utilisé, conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
3. Réglez le ralenti des robinets.

Remarque : si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), les vis de réglage du ralenti du gaz doivent être serrées à fond.

Remplacement des injecteurs (voir tableau en première page)

1. Retirez les grilles **(A)**.
2. Retirez les brûleurs **(B)**.
3. Avec une clé de mesure appropriée **(C)**, dévissez l'injecteur à remplacer.
4. Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
5. Rémontez l'injecteur en **(D)**.

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette fournie avec les injecteurs contenant les informations correspondant au gaz utilisé.



Réglage des ralentis des robinets

1. Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton **(E)** correspondant et procédez comme suit :

- serrez (-) pour diminuer la hauteur de la flamme ;
- desserrez (+) pour augmenter la hauteur de la flamme ;

Le réglage doit être réalisé avec le robinet en position de ralenti (petite flamme) 🔥 .

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

2. L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.

Une fois le réglage terminé, allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum 🔥 vers la position minimum 🔥 pour vérifier la stabilité de la flamme.

